



LA CUCINA ITALIANA

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Antipasti misto

Vitello tonnato,
Parmaschinken,
Bruschetta und
Caprese

15,50 €

Vitello tonnato

Der Klassiker. Dünne
Kalbfleischscheiben,
überzogen mit einer Soße
aus Thunfisch, Kapern,
Sardellen, Olivenöl
und Zitronensaft

14,80 €

Bruschetta "della Casa"

geröstete
Weißbrotscheiben mit
sonnengereiften
Tomaten, Knoblauch
und Olivenöl

8,50 €



Apéritivo

Aperol Spritz

mit Aperol und Prosecco,
aufgefüllt mit Sodawasser

7,20 €

Limoncello Spritz

mit Limoncello und Prosecco,
aufgefüllt mit Sodawasser

7,20 €



LA CUCINA ITALIANA

PIATTO PRINCIPALE - HAUPTGÄNGE

Osso Buco alla Gremolata

Geschmorte Rinderbeinscheiben mit kräftiger Sauce, dazu Limonenrisotto

25,80 €

Spaghetti Aglio e Olio

mit Knoblauch und Chili in Olivenöl angeschwitzt, dazu gehobelter Parmesan

15,50 €

mit gebratenen Garnelen

20,80 €

Gegrilltes Doradenfilet

auf Limonenrisotto mit Parmesanschaum und Zuccinisolat

27,50 €

Weißwein- Empfehlung:

Lugana Selva Capuzza

Ein eleganter, fruchtiger Weißwein aus der Lombardei

**Glas 0,2l =
9,90 €**

Rotwein- Empfehlung:

San Donaci
Primitivo di Manduria

Ein kräftiger Rotwein mit wenig Saure und reichhaltigem Fruchtbouquet

**Glas 0,2l =
9,90 €**





LA CUCINA ITALIANA

PIATTO PRINCIPALE - HAUPTGÄNGE

Saltimbocca alla romana

Kalbssteak mit Parmaschinken,
Salbei und Tomaten. Dazu
servieren wir Rosmarinkartoffeln
und einen Salat

23,80 €

Napoli-Burger

Hähnchenbrust in knusprigem
Ciabatta-Brot mit Tomaten, Mozzarella,
Rucola und Basilikumpesto,
dazu Rosmarinkartoffeln

19,90 €

SELVA CAPUZZA - LUGANA

Zart, blumig und fruchtbetont
mit einem delikaten Gaumen
und einem anhaltend frischen
Finish.

Am Gaumen auch zart-
fruchtig, mit typischen
Aromen von Gras, Kräutern,
Heu, Zitrusfrüchten und Apfel.

**FLASCHE
0,75 L =
36,80 €**



Cantina San Donaci PRIMIUS PRIMITIVO DI MANDURIA

Farbe:

Intensives Rubinrot mit
Tendenz zum Granatrot.

Bukett:

Intensiv und komplex, erinnert an reife
Himbeeren, Brombeeren und Pflaumen
mit einem Hauch gerösteter Mandeln.

Geschmack:

Trocken, vollmundig, weich und
angenehm. Mit einer feinen Tannin-
struktur und langer Persistenz.

**FLASCHE
0,75 L =
36,80 €**



LA CUCINA ITALIANA

DESSERT

Bekannt und beliebt auf der ganzen Welt. Italienische Desserts lassen jedem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Unsere Küchen-Crew hat 3 tollen Rezepte für Euch zusammengestellt.

Panna Cotta

ai Frutti di Bosco
...fruchtig und mmh...

8,90 €

Affogato al caffè

Eine Kugel cremiges Vanilleeis
mit heißem Espresso
aufgegossen

3,80 €

Tiramisu della Casa

klassisch, cremig &
sooo lecker...

8,50 €

Grappuccino

**Limoncello
auf Eis**
der italienische
Klassiker

3,90 €



Fruchtiger Grappa
mit heißem
Cappuccino
aufgegossen

6,90 €



**Grappa
Cellini oro**
3,90 €

VORSCHAU:

Unsere nächste Kampagne "Eviva España" findet vom 20.08. bis 06.09.2026 statt.